ロースターの使いかた（自動調理）

※ IH ヒーターとの同時使用はできません。

準　備

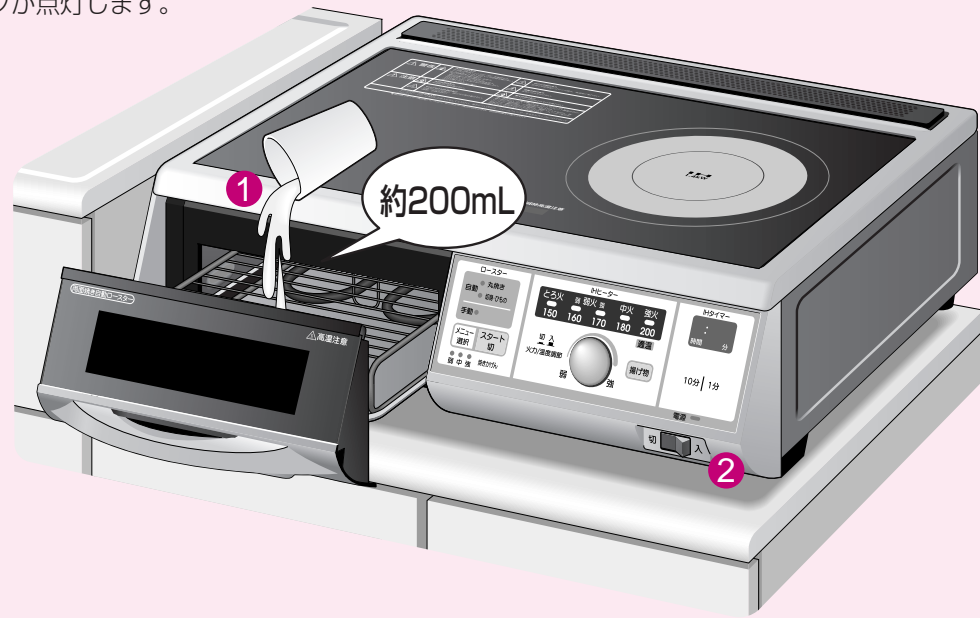
●ロースターを使用するときは、必ず受皿に水を約200mL入れてください。

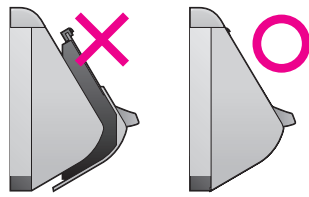
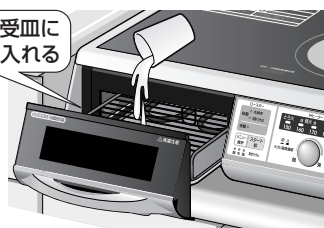
❶ 受皿・焼網をセットし、本体に組込む。

●ロースターに焼網・受皿をセットし、水を約200mL入れて材料をのせます。
●ロースタードアはロックするまで押し込んで確実に閉めてください。

❷ 電源を入れる。

電源スイッチを「入」にします。
電源ランプが点灯します。

〈ご注意〉

●ロースタードアはロックするまで押し込んで、確実に閉めてください。

●連続してご使用になる場合は、必ず受皿の汚れをきれいにしてから行い、3分以上間隔をおいてください。（自動調理を正しく動作させるためです）
※高温のためやけどに注意する。
●調理途中でロースタードアを開けないでください。上手に調理できません。
●長時間ロースターを使用するとロースタードアのとっての下側が熱くなるのでご注意ください。

自動調理について

上下ヒーター交互に通電

●①下→②上→③下の順に通電して、おいしくしっかり焼き上げます。

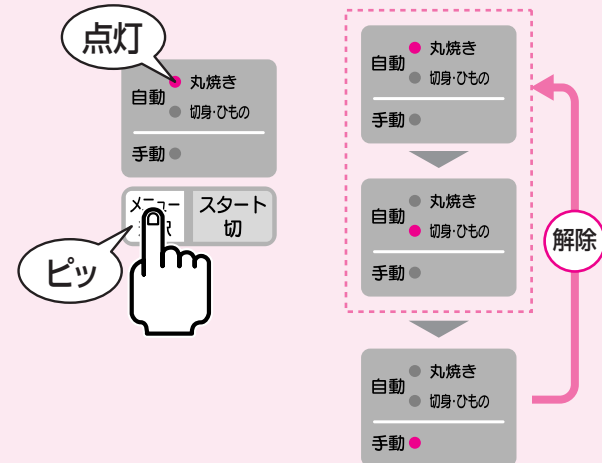
①下ヒーター
生臭みを飛ばし旨味を保つ。

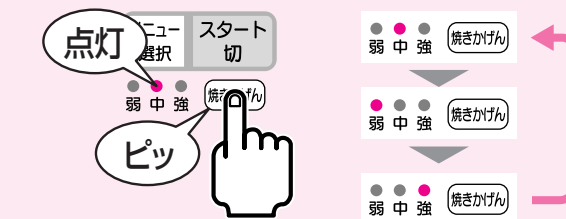
②上ヒーター
しっかり中まで火を通す。

③下ヒーター
余分な水分、油を飛ばす。

※図はイメージ図です。
※途中でロースタードアを引き出さないでください。

操作のしかた（自動調理）

1 [メニュー選択] を押してメニューを選ぶ（丸焼き／切身・ひもの）

●材料に合わせてメニュー選択キーを押してください。
●メニュー選択キーを押すごとに切り換ります。
※メニュー選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないと自動的に解除されます。

2 [焼きかげん] を押して好みの焼きかげんを選ぶ

●メニュー選択キーで自動調理を選択すると焼きかげんは「中」に設定されます。
●焼きかげんキーを押すごとに切り換ります。
※メニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないと自動的に解除されます。

3 [スタート切] を押す

●スタート/切キーが点灯し、自動調理がスタートします。
●調理が終了するとメロディーが鳴り自動的に通電を停止します。調理物を取り出します。
・調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げすぎることがあります。
・調理が終了すると焼きかげんランプが点滅し、高温注意を表示します。
・調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。
・途中で調理を終了させたい場合は、スタート/切キーを押して終了してください。

4 使用後は電源スイッチを「切」にする

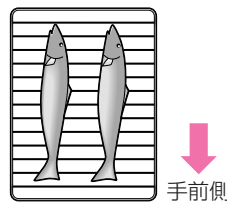
●電源を切っても、ロースター内の温度が高温の場合、約2分間高温注意表示を続けます。

■ロースターの使いかた（自動調理）

ロースター

自動調理例と加熱時間の目安

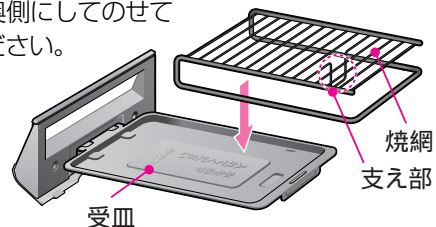
自動調理のこつ

●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に尾を向けてください。
●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
●焦げめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。お好みにより焼きかげんキーで調節してください。
●焼きが足りなかったときは、様子を見ながら手動調理でさらに焼いてください。（28ページ）
●生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する約10～20分前に塩をふっておきます。
●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になります。

※調理物がヒーターにつくと発火する恐れがあります。調理物がヒーターにつかないようご注意ください。

お知らせ

• 使い始めは受皿の滑りをよくするための油が加熱によって煙やにおいとなって出ることがありますがご使用にともない出なくなります。
• 調理直後にロースタードアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に油分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
• 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。

お　願　い

• ロースター使用時は必ず換気扇を使用してください。（調理中、吸･排気カバーから煙が出ます。）
• 焼網をセットするときは焼網の支え部をロースターの奥側にしてのせてください。

※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

• 魚を少量焼く場合は焦げやすいので、下ヒーターの真上をさけて置いてください。
• 複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。
小さいものや火の通りやすいものは、焼きすぎになります。
• 受皿に水以外のもの（例えばアルミホイル・クッキングペーパー・グリル石など）を入れて使用しないでください。（油が過熱され、燃えることがあります）

自動調理	調　理　例		加熱時間の目安				
			メニュー	焼きかげん	数	目安時間	1尾（切）あたりの大きさ
丸焼き	海　魚	さんま1～4尾 あじ1～4尾 いわし 真鯛 生にしん	さんまの塩焼き	中	1尾	約17～18分	長さ約28cm 約180g
				中	4尾	約19～20分	
			あじの塩焼き	中	1尾	約17～18分	長さ約23cm 約180g
				中	4尾	約19～20分	
	川　魚	あゆ にじます	鯛の塩焼き	中	1尾	約19～20分	約230g
切身 ひもの	切　身	鮭の切身 さばの切身	鮭の塩焼き	中	4切	約12～14分	約80g
	ひもの	あじの開き さんまの開き ほっけの開き かれいの一夜干し	あじの開き	中	2枚	約10～12分	約100g

さんまの塩焼き

材料 360kcal（1尾分）

さんま（1尾約180gのもの）…………1～4尾
塩 ………………………………適量

作りかた

①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。
②焼網の上にのせ、自動の「丸焼き」を選択し、焼き上げる。

ひとくちメモ

☆生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する10～20分前に塩をふっておきます。
☆塩の量の目安は、中位（80～100g）の魚4尾に対し、小さじ1くらいです。（魚の重さの1～2%）
☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめのたいも同様に焼けます。

鮭の塩焼き

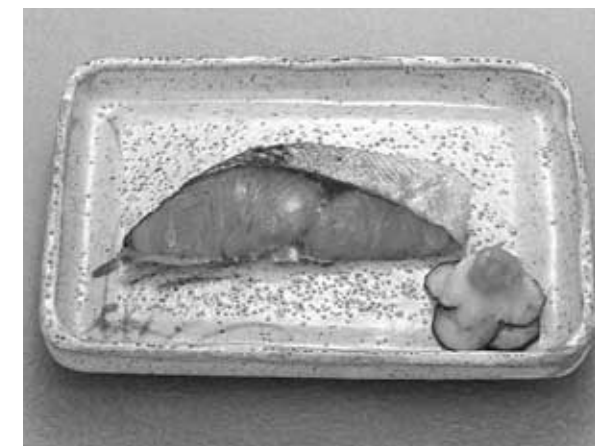
材料 100kcal（1枚分）

塩鮭の切身（1枚約80gのもの）………1～4枚

作りかた

①塩鮭を焼網の上にのせ、自動の「切身･ひもの」を選択し、焼き上げる。

ひとくちメモ

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちうお、たいなどの切り身に塩をしたものも同様に焼けます。

ロースターの使いかた（手動調理）

※ IH 調理タイマーは使用できません。　※ IH ヒーターとの同時使用はできません。

準　備

●ロースターを使用するときは、必ず受皿に水を約200mL入れてください。

❶ 受皿・焼網をセットし、本体に組込む。

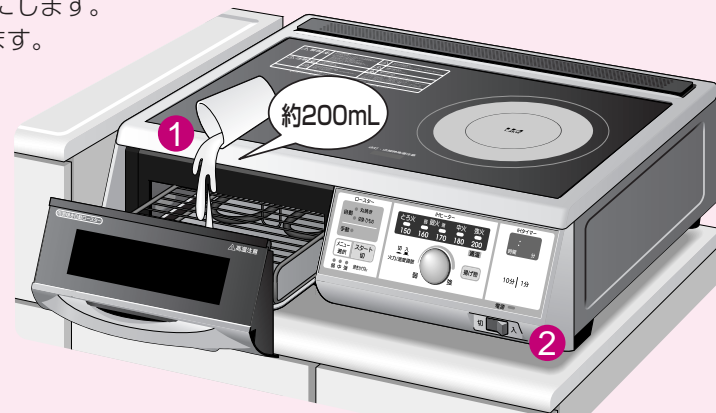
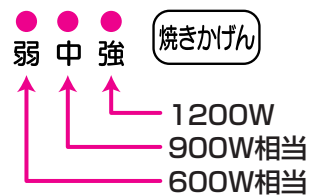
●ロースターに焼網・受皿をセットし、水を約200mL入れて材料をのせます。
●ロースタードアはロックするまで押し込んで確実に閉めてください。

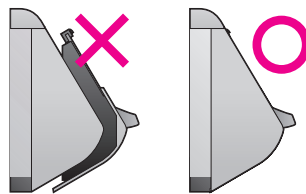
❷ 電源を入れる。

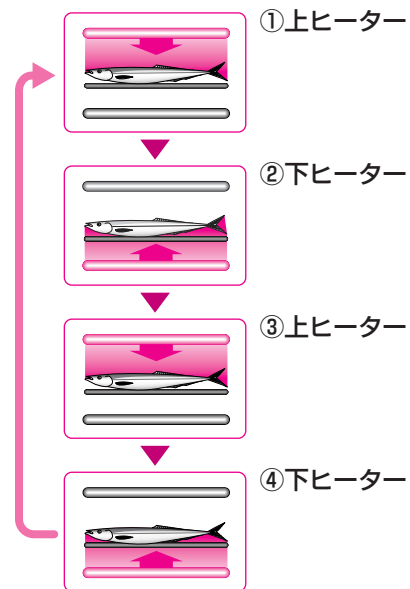
電源スイッチを「入」にします。
電源ランプが点灯します。

火力の目安

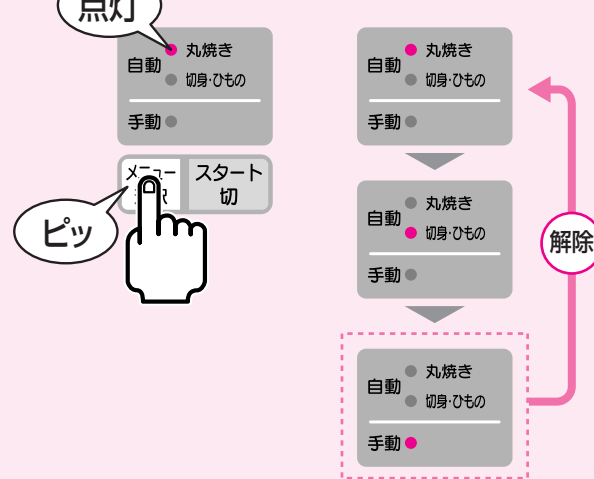
弱 中 強 焼きかげん
1200W
900W相当
600W相当

〈ご注意〉

●ロースタードアはロックするまで押し込んで、確実に閉めてください。
●連続してご使用になる場合は、必ず受皿の汚れをきれいにしてください。
※高温のためやけどに注意する。

●長時間ロースターを使用するとロースタードアのとっての下側が熱くなるのでご注意ください。

手動調理について

上下ヒーター交互に通電
●①上→②下→③上→④下…の順に通電して、均等に焼き上げます。

※図はイメージ図です。
※ヒーターの通電を細かく切り換えるため、丸焼き／切身・ひものは自動調理で調理するときよりも、仕上り時間が長くなります。（ヒーターは赤くなりません。）
※安全のため、スタートより約30分で、切り忘れ防止機能が働き自動的に通電を停止します。

操作のしかた（手動調理）

1 メニュー選択 を押して「手動」を選ぶ

●メニュー選択キーを押すごとに切り換ります。
※「手動」および焼きかげん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないと自動的に解除されます。

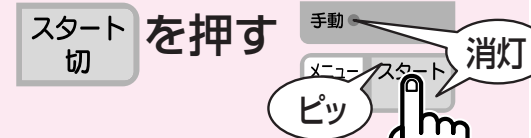
2 焼きかげん を押して好みの焼きかげんを選ぶ

●メニュー選択キーで手動調理を選択すると焼きかげんは「強」に設定されます。
●焼きかげんキーを押すごとに切り換ります。
※「手動」および焼きかげん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないと自動的に解除されます。

3 スタート切 を押す（調理開始）

手動
点灯
ピピッ

●スタート/切キーが点灯し、手動調理がスタートします。
・調理中に焼きかげんキーで火力を調節できます。

4 調理が終わったら スタート切 を押す

●途中で焼け具合をみて調理を終了してください。
●スタート/切キーが消灯し、手動調理が終了します。
※ロースターを切り忘れた場合は切り忘れ防止機能が働き、通電開始から約30分後に自動的に停止します。

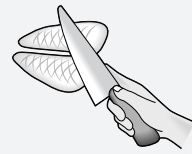
5 使用後は電源スイッチを「切」にする

●電源を切っても、ロースター内の温度が高温の場合、約2分間高温注意表示を続けます。

手動調理例

"こんな魚のときは"

厚みのある魚は
表面が焦げやすいので、厚さは4cm以下にしてください。

加熱するとそるものは
いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。

川魚は
塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。

さんまのみりん干し

材料（2人分）　90kcal（1人分）

さんまのみりん干し……1枚
大根おろし……適量

作りかた

①焼きかげん「強」で6〜10分焼く。

ぶりのつけ焼き

材料（2人分）　560kcal（1枚分）

ぶり（1枚約100gのもの）……2枚
しょうゆ……大さじ4
みりん……大さじ4

作りかた

①ぶりは、しょうゆとみりんを混ぜたたれに30分ほどつけておく。
②焼網の上にのせ、焼きかげん「強」で12〜14分焼く。

ひとくちメモ
☆焼きが足りなかったときは、様子をみながら、さらに焼いてください。
☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。

焼きなす

材料（2人分）　20kcal（1人分）

なす……2個
サラダ油……少々
しょうがじょうゆ……少々

作りかた

①なすは、がくの分かれたところにぐるりと切れ目を入れる。
②表面にサラダ油をぬり、焼網の上にのせ、焼きかげん「強」で14〜16分焼く。
③冷水にとり皮をむき、食べやすい大きさに切り、器に盛りつけて、しょうがじょうゆを添える。

焼き鳥

材料（2人分）　130kcal（たれ焼き1本分）

焼き鳥……8本
（市販品または手作りで1本約50g）
Ⓐ しょうゆ……カップ1/2
Ⓐ みりん……カップ1/4
Ⓐ 砂糖……大さじ2〜3
Ⓐ サラダ油……大さじ1

作りかた

①塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふっておく。
たれ焼きの場合は、合わせたⒶの中に30分〜1時間つけ込んでおく。
②焼き鳥を焼網の上にのせ、焼きかげん「強」で17〜19分焼く。

ひとくちメモ
☆焼きが足りなかったときは、様子をみながら、さらに焼いてください。

いかのみそ漬け焼き

材料（2人分）　150kcal（1枚分）

いかのみそ漬け……1枚

作りかた

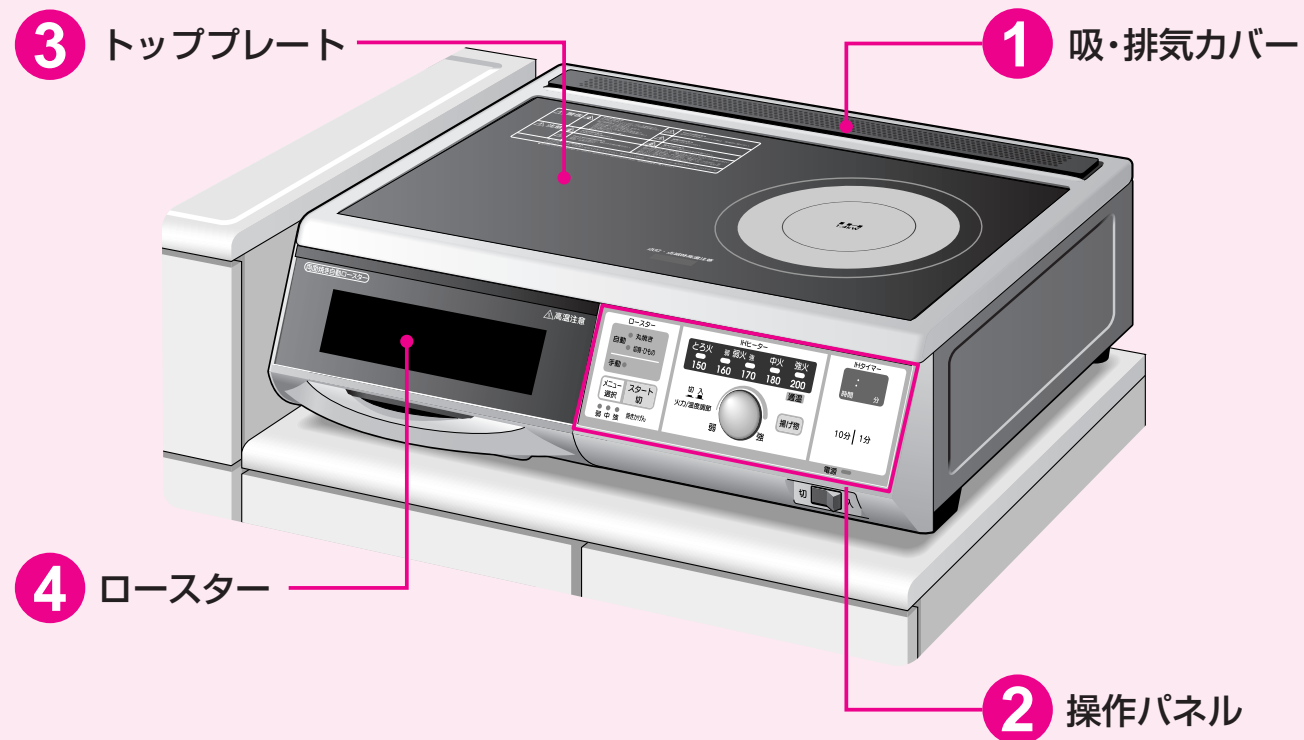
①焼きかげん「強」で14〜16分焼く。

お手入れ

ご使用のたびにお手入れしてください。
トッププレート、プレートワク、操作部は汚れを放置したり、汚れたまま使うとこびりついてとれにくくなります。

⚠注意

必ず電源を切り、本体が十分に冷えたことを確かめてから行ってください。

●ベンジン、シンナー、みがき粉は絶対に使用しないでください。
●吸・排気カバーに水が入らないよう、ご注意ください。

天ぷら鍋(付属品)

1 薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗う。
●たわしやみがき粉(クレンザー)は使用しないでください。

2 鍋底や外側の異物や汚れをとる。
●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。
また、揚げ物鍋そり検知機能が働き、通電を停止することがあります。

3 洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬります。
●洗ったままにしておくと錆びる場合があります。
※使用した油は別の容器に移して保管します。
※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
●鍋底がそってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店にご相談ください。

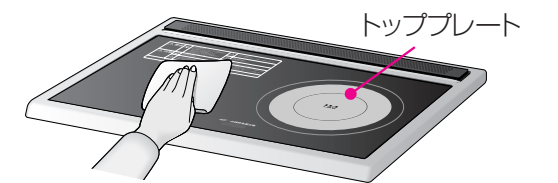
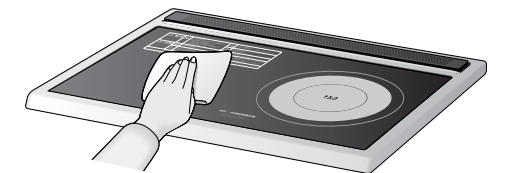
1 吸・排気カバー

■本体から吸・排気カバーを外し、薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。
●たわしやみがき粉は使わないでください。
●お手入れ後は、水気をふきとり必ず本体にセットしてください。
●汚れて目詰まりしたまま使うと、通電が停止したり、ロースター使用中にロースタードアから煙がもれたりする場合があります。

2 操作パネル

■やわらかい布でふく。
●汚れがひどいときは台所用洗剤(中性)を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふきとってください。
●水にぬらさないでください。
故障の原因になります。

3 トッププレート

■絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでからぶきする。
●煮こぼれなどは、そのままにしておくとこびりついて取れなくなります。ご使用のたび、こまめにお手入れしてください。
故障の原因になります。

■汚れのひどいときは台所用洗剤(中性)を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふいてください。
※酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤、住宅用合成洗剤など)は使わないでください。(変色の原因になります。)
●落ちにくい汚れは、冷えてからトッププレート専用クリーナーやクリームクレンザーを丸めたラップにつけてふいてください。

※ドライバーなど先の鋭いものや目の粗いみがき粉は、ガラス面を傷つけるので使わないでください。

煮こぼれがこびりついてしまったときは

●市販のセラミック用スクレーバー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふきとってください。矢印方向にだけ動かしてください。
トッププレートに傷がつきます。

※セラミックガラストップクリーナーなどをお使いになると汚れがよくとれますが、あまり強くこすると表面の印刷まで一緒に磨耗する場合がありますので、ご注意ください。

別売品

トッププレート専用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げ付きを抑えます。
※トッププレートのワクの部分及び排気カバーを磨きますと、表面を傷めますので使用しないでください。

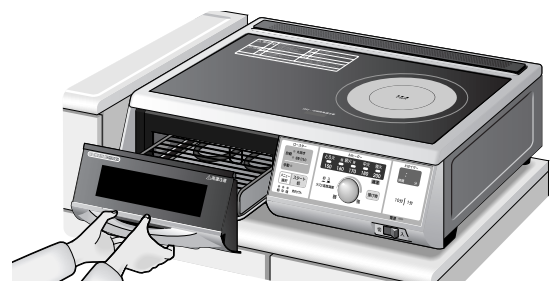
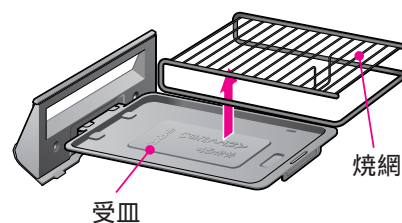
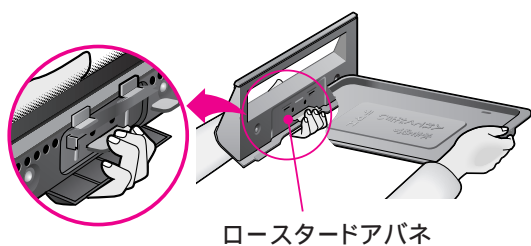
品　　名:ガラスクリーナー
形　　式:HT−K1
希望小売価格:1,400円(税別)
2003年12月現在

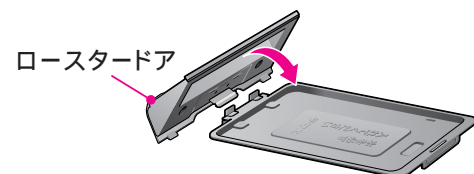
お買上げの販売店にご相談ください。

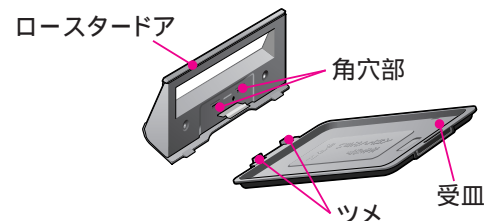
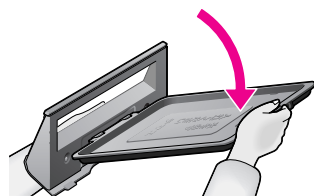
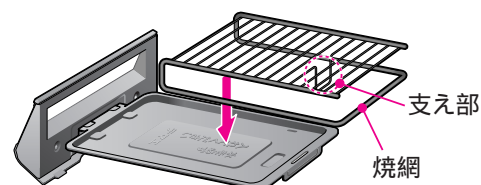
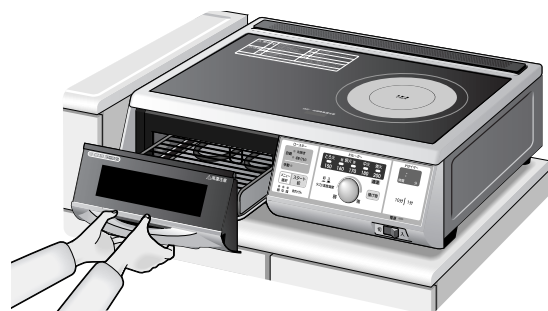
4 ロースター

ロースタードア・受皿の取り外し、取り付けかた

取り外しかた

1 とってを両手でしっかり持ちゆっくり止まるまで引き出し、斜め上に持ち上げながら外してください。
※受皿内の水や油がこぼれないよう注意してください。

2 受皿にのっている焼網を外してください。

3 とっての下側に手を回し、ロースタードアバネを押し下げます。

※ロースタードアバネを押さえずに無理に外すとロースタードアが破損したり、変形することがあります。

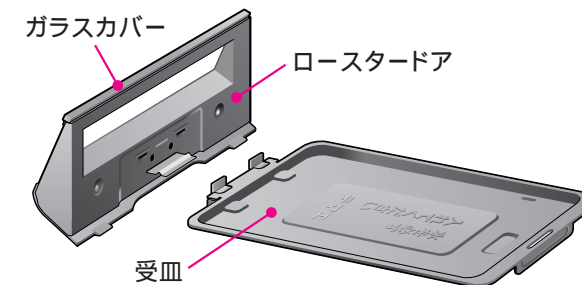
4 ロースタードアを受皿側に倒すようにすると、受皿に付いている左右2ヶのツメが外れます。

取り付けかた

1 受皿に付いている左右2ヶのツメをロースタードアの角穴部に斜め下より差し込んでください。

2 ロースタードアを手でささえ、受皿を図のように下げてください。
※カチッと音がして受皿が固定されます。

3 焼網をのせてください。
※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

4 斜め上からはめ込み、ロックするまでゆっくり押してください。

ロースタードア・受皿のお手入れ

■薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗ってください。

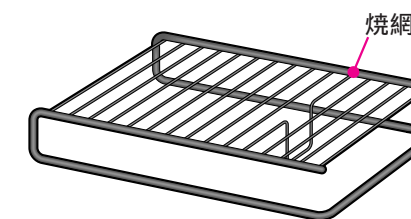
※たわし・みがき粉は使用しないでください。食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使用しないください。（表面を傷つけます）

消耗部品

品　　名：ガラスカバー
形　　式：HT−33WB 035
希望小売価格：500円（税別）　　2003年12月現在
お買い上げの販売店にご相談ください。

焼網のお手入れ

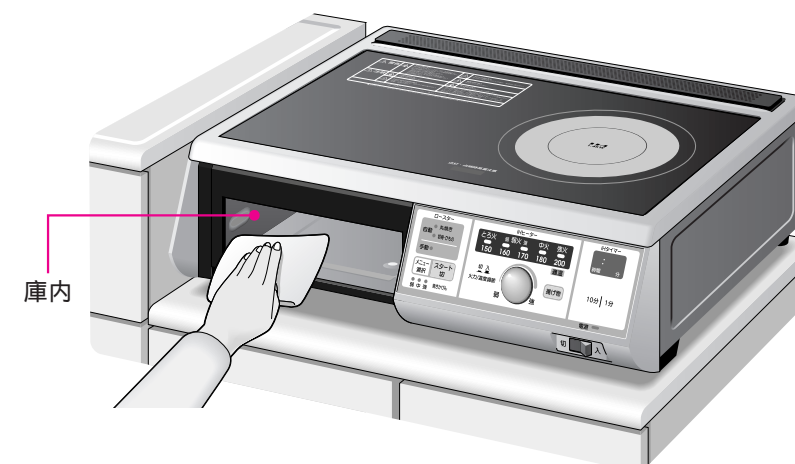
■薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗ってください。

※焼網のフッ素コートを傷めないでください。

- ●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。フッ素コートに傷が付いたりはがれたりすることがあります。
- ●ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
- ●焼網は消耗品です。フッ素がいたんだ場合はお買い上げの販売店でお買い求めください。（10ページ）

庫内のお手入れ

■受皿を取り出し、庫内の油汚れをふきとります。

※絞ったふきんで軽く拭き取ってください。
強くふきますと塗装が傷むことがありますのでご注意ください。

こんなときは

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

症状	確認・処置
通電しない。	●ブレーカーが切れていませんか。 ▶ブレーカーを入れてください。 ●プラグが専用コンセントに正しく差し込まれていますか。 ●電源スイッチが「切」になっていませんか。 ▶電源スイッチを「入」にしてください。 ●ダイヤルを押したあとダイヤルを回しましたか。 ▶安全のためダイヤルは押して出しただけでは通電しません。 ●ダイヤルが出ていて、火力表示ランプが消灯していませんか。 ▶一度ダイヤルを押し込んで、再度押し出してからダイヤルを回してください。 ▶電源スイッチを「入」にして電源ランプが点灯したことを確認してからダイヤルを押してください。
IH ヒーターの火力が弱くなる。	●炒め物調理などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。 ●鍋底の材質（磁石のつきが弱い鍋、磁石のつかない鍋、アルミに磁性体を貼付けた鍋）によって火力が弱くなる場合がありますが、故障ではありません。（12ページ参照）
IH ヒーターの火力表示ランプが1ヶづつ順送りに点灯し、約30秒後に消灯した。 （小物検知機能） （鍋無し自動停止機能）	とろ火 弱 弱火 強 中火 強火 / 150 160 170 180 200 火力表示ランプが順送りに点灯 ●鍋を IH ヒーターの中央にのせていますか。 ● IH ヒーターに適した鍋を使用していますか。（12ページ参照） ●使用中に鍋を外していませんか。 ●使用中に鍋を大きくずらしていませんか。
IH ヒーターの高温注意ランプが点滅する。	●調理後、トッププレート表面の温度が約80℃以下になるまで高温注意ランプが点滅しますが故障ではありません。（10ページ参照） 点灯・点滅時高温注意 トッププレートの高温注意ランプ
使用途中にヒーターの通電が停止した。 （切り忘れ防止機能）	●切り忘れ防止機能が働いています。 各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する切り忘れ防止機能が設けられています。 ▶IHヒーターは操作後約45分後 ▶ロースター（手動調理）は約30分後 切り忘れ防止機能が働いた時はメロディーでお知らせします。 もう一度、ヒーター「入」操作より始めてください。
使用途中に停電になった。	●通電中のヒーターは停止し、IH 調理タイマーも取り消されます。 ●電源スイッチを「切」にし、もう一度操作を初めから行ってください。（電源スイッチ「入」から始めてください） ●瞬時の停電でも停止します。
IH ヒーターでの調理に時間がかかる。 調理のできあがりが遅い。	●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 ▶鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ● IHヒーターに適した鍋を使用していますか。（12ページ参照） ▶IHヒーターに適した鍋を使用してください。
IH ヒーター使用中に鍋から音がする。	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど、鍋の種類によって、音（ジー音）が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 ▶鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。
電源スイッチを「切」にしても音がする。	●本体内部の冷却のために、ファンが最大約2分間回っています。 異常ではありません。自動的にファンは止まります。
ダイヤルで設定火力を変えたときにブザーが鳴らないところがある	●とろ火、弱火、中火、強火の火力目安の切り換わり時にのみ鳴ります。弱火（弱）と弱火（強）で火力を変えてもブザーは鳴りません。

次の表示がでたとき

本体に故障や異常が発生したときは、ブザーを鳴らしてヒーターの通電を停止し、タイマー表示にエラー表示し、火力表示ランプまたは焼きかげんランプを点滅してお知らせします。

表示例	状　態	処置および調べるところ	
C21	IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。	●空だきになっています。	●鍋に調理物を入れてください。
		●炒めもの調理を行なうと表示する場合があります。	●火力を下げて使用してください。
C22	揚げ物温度コントロール使用時、火力表示ランプが点滅する。	●付属の天ぷら鍋の底に約2mm以上のそりがあったり変形している。	●そりや変形がある場合は新しい鍋をご用意ください。
		●付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●異物や汚れの場合は、お手入れをしてください。（32ページ参照）
		●付属の天ぷら鍋以外の鍋を使用している。	●付属の天ぷら鍋を使用してください。
C62	IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。	●吸・排気カバーにほこりがたまっている。	●ほこりをふきとってください。（33ページ参照）
	ロースター使用時、焼きかげんランプが点滅する。	●吸・排気カバーがふさがれている。	●吸・排気カバーをふさがないでください。
H27	IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。（12ページ参照）
C01 C03	ロースター使用時、焼きかげんランプが点滅する。	●受皿に水が入っていません。 ●途中で水がなくなった。 ●連続して魚を焼いた場合。	●受皿に水を入れてください。 ●焼き具合を確認し、焼きが足りないときは、受皿に水（約200ml）を入れて手動で焼いてください。
C61	エラー表示	●電源電圧が異常です。	●お買い上げの販売店にご連絡ください。

表示が出たときは・・・

①表示が出たときは、ダイヤルまたはロースターのスタート／切キーを押してください。表示が解除され消灯します。
②再度通電を行ない、同じエラー表示が出たら、お買い上げの販売店または、工事店にご連絡ください。

③その他のエラー表示（例えば H21、H26、H28、H2b、H01、H05など）が表示した場合もお買い上げの販売店または、工事店にご連絡ください。

仕　様

電　　源		AC100V（50−60Hz共用）
消費電力		1,400W
	IH ヒーター	1,400W（100W相当〜1,400W　5段階火力調節）
	ロースター	1,200W（600W相当〜1,200W　3段階火力調節）
	待機時電力	0.05W以下（電源スイッチ「切」の状態）
コードの長さ		2.0mm²　平形コード　2.0m
プラグ		125V−15A
大きさ	本　体	幅590　奥行503　高さ180〔mm〕
	ロースター	幅240　奥行354　高さ108〔mm〕
質量（重さ）		約16kg

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこのIHテーブルの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口一覧表」の窓口にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは　出張修理

「こんなときは」（36ページ）に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、プラグを抜いて、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品　　名	日立IHテーブル
型　　式	MHR−100E
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

日立IHテーブル取扱説明書・料理集　MHR-100E形

お客様メモ

購入店名　★後日のために記入しておいてください
　　　　　サービスを依頼されるときお役に立ちます

電話（　　　　－　　　　－　　　　）

ご購入年月日：　　　　年　　　月　　　日

愛情点検

★長年ご使用のIHテーブルの点検を!

●IHテーブルの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか。	●スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●こげくさい臭いがしたり、運転中に異常な音がする。 ●自動的にヒーターが切れるときがある。 ●その他の異常や故障がある。	お願い	故障や事故防止のため、プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

株式会社　日立ホームテック　　日立ホーム&ライフソリューション株式会社

〒105-8410　東京都港区西新橋 2-15-12　電話 (03)3502-2111

据置タイプ

NH215382-01 2003-11 (DC・M) 2